International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology (IJEAB) *Vol-2, Issue-3, May-Jun- 2017*
http://dx.doi.org/10.22161/ijeab/2.3.42 *ISSN: 2456-1878*

Stratégies Des Femmes Dans La Lutte Contre La Pauvreté En Zone Urbaine : Cas De L'association Chigata De Natiokobadara Dans La Commune De Korhogo (Côte D'ivoire)

Adaman Sinan
Université Péléforo Gon Coulibaly de Korhogo
sinanadaman@yahoo.fr / BP 1328 Korhogo (Côte d'Ivoire)

Résumé— *Durant ces dernières années, les centres d'activités économiques connaissent une ampleur dans les grandes villes ivoiriennes. Elles ont de façon significative migré des campagnes vers les zones urbaines. Aujourd'hui, les zones urbaines abritent l'essentiel des activités domestiques et près de la population de ladite zone vit de celles-ci. Et la catégorie des acteurs exerçant dans ce milieu constitue en majorité des femmes. Venant d'horizons divers, elles pratiquent plusieurs types d'activités (cultures maraichères, exploitation des bas-fonds pour le riz, transformation du manioc en attiéké, transformation de la noix de cajou en beurre). Ce qui leur permet de promouvoir le bien-être social et de les faire sortir du cycle de pauvreté et de placer les économies sur une orbite de croissance durable. Ne restant pas en marge, depuis des années, les femmes réunies au sein de l'Association « Chigata » dans la ville de Korhogo s'est inscrite dans cette dynamique de lutte contre la pauvreté en s'adonnant à l'activité de beurre de karité.*

Cependant, l'exercice quotidien de cette activité est compromis par d'énormes difficultés : Usages des outils artisanaux et archaïques, évacuation difficile des produits, dus à l'absence d'engins et de routes, absence de plantation, absence de marché fiable, absence de formation et d'encadrement. Ce qui fragilise les femmes et les rend encore vulnérables.

L'objectif de cette recherche est d'analyser les stratégies de travail des femmes, les obstacles qui en découlent et les voies idoines pour redynamiser ce secteur.

Le travail se subdivise en trois parties. La première partie parle de la méthodologie, la seconde est relative aux étapes de transformation de la noix de cajou en beurre et la troisième traite des stratégies de commercialisation et recommandations.

Mots clés— stratégies, pauvreté, circuit de commercialisation, bénéfices, approvisionnement.

Abstract— *During these last years, the economic activity centres are relatively well developed in Ivorian big cities. They have significantly moved from the countryside to the urban zones. Today, the focus of domestic activities is located in the urban zones and about 60 % of the population from that area lives from it. The category of actors working in the sector is essentially constituted of women. Coming from diverse backgrounds, they implement several types of activities (market gardens, low-lying ground for rice crops, cassava production and processing for "attieke", cashew nuts processing into butter). Which allow them to better promote the social well-being, taking them out of that cycle of poverty and place the economies on the path to sustainable growth. Since many year, for not being left out, a group of women who form the Association "Chigata" in the city of Korhogo was part of this dynamic focused on the fight against poverty, by the extraction of Shea butter.*

However, the day-to-day practice of this activity is compromised by many difficulties: use of traditional and archaic tools, difficult exiting of products due to the absence of machinery and roads, the absence of farms, the absence of a reliable market, the absence of training and guidance. This situation threatens women and makes them even more vulnerable.

The desire of the research was to analyse the strategies of women's work, the related obstacles and the appropriate ways to strengthen this sector.

The study is in three parts. The first part underlines the methodology; the second one is about the processing steps of the cashew nuts into butter and the third one deals with the commercialization strategies and recommendations.

Keywords—***strategy, poverty, commercialization circuit, benefits, supply***.

INTRODUCTION

Le karité est un arbre qui pousse à l'état sauvage dans la zone soudanienne des savanes arborées dans les pays comme le Burkina, le Mali, le Nigeria... Cette espèce constitue une véritable source de revenus et un moyen de lutte contre l'insécurité alimentaire et la pauvreté. C'est la raison pour laquelle de nos jours, plusieurs acteurs sociaux et particulièrement les femmes en zones rurales et urbaines s'activent pour la pratique de cette activité. Au Burkina Faso, cette activité constitue un maillon essentiel dans son Produit Intérieur Brut (PIB) classé comme le troisième produit d'exportation (Doulaye Diancoumba et al, 2011).

En Côte d'Ivoire, le karité y pousse également et surtout dans la partie nord de son territoire. Ainsi, dans le contexte de la lutte émancipatrice de la femme pour son autonomie, les femmes se sont inscrites dans la dynamique des filières agricoles pour améliorer leurs conditions d'existence. Ainsi, dans la plupart des régions du nord de la Côte d'Ivoire et particulièrement dans la commune de Korhogo, les femmes de Natiokobadara se sont focalisées dans la filière karité pour améliorer leurs conditions de vie et lutter contre la pauvreté, phénomène inhérent dans toutes les couches sociales. Cependant, nous constatons que la majorité des femmes qui produisent le beurre de karité rencontrent d'énormes difficultés et n'arrivent pas à subvenir convenablement à leurs besoins quotidiens.

C'est au vu de tout cela, qu'à travers cette étude, nous voulons savoir pourquoi malgré le fait que les femmes soient les principales actrices de l'activité du beurre de karité, vivent toujours dans la précarité, la pauvreté. Cette question fondamentale suscite en nous la curiosité de mener une investigation sur le sujet et de pousser notre réflexion plus loin en vue d'analyser et de mieux comprendre les différentes facettes de cette activité.

Le travail se subdivise en trois parties. La première partie parle de la méthodologie, la seconde est relative aux étapes de transformation de la noix en beurre de karité et la troisième traite des stratégies de commercialisation et recommandations.

I. LE CADRE METHODOLOGIQUE DE LA RECHERCHE

Cette étude a pour objectif fondamental d'analyser les stratégies des femmes pour la transformation du beurre de karité et les difficultés qui en découlent. Elle s'appuie sur une méthode mixte ; c'est-à-dire une étude qui est à la fois qualitative et quantitative. La population cible est constituée de toutes les femmes qui travaillent dans l'association »Chigata », soit un total de 34 individus).

La recherche a privilégié deux techniques de sélection des répondants à savoir : la technique systématique et la technique boule de neige. La technique systématique a permis de sélectionner nos répondants à travers la liste exhaustive des femmes. Quant à la technique de boule de neige, elle vient compléter la première pour une question de temps et de moyens.

L'enquête a été réalisée sur une période de deux mois (02) (Octobre-Novembre 2016) dans le village de Natiokobadara, devenu l'un des quartiers de la commune de Korhogo. Les informations recueillies auprès de la population cible ont été collectées à l'aide des outils de collecte. Il s'agit des guides d'entretien et des questionnaires (composés de questions fermées et ouvertes), qui nous ont aidés et facilités dans la collecte et le traitement des données. La combinaison de tous ces outils nous ont permis non seulement de cerner les stratégies des femmes dans la transformation du beurre et mais aussi de voir les contraintes auxquelles elles sont confrontées.

II. LES ETAPES DE LA TRANSFORMATION DE LA NOIX EN BEURRE DE KARITE

II-1-Les centres d'approvisionnement

Les données recueillies sur le terrain montent que toutes les femmes productrices de Natiokobadara se ravitaillent en amandes au grand marché de Korhogo. Les amandes proviennent des villages, des campements environnants de la région du Poro. Il s'agit des localités de : Chiem, Djiembé, Fanouvogo, Lataha, etc. A cela s'ajoute aussi d'autres localités telles que Diawala, Niélé, Dikodougou, etc. Après l'achat des amandes, elles les transportent à l'aide des tricycles appelés en Sénoufo « dabakpéle ».Le coût du transport par sac est de 500FCFA parfois 600 ou voir même 700FCFA. La période de la collecte et de ramassage vont de mi-juin à mi-septembre. C'est donc à partir de ladite période que les habitants ramassent, et ensuite vendent les amandes aux acheteurs appelés communément « lôgôdougou ».Ces derniers quant à eux, les revendent aux femmes productrices de beurre de karité au grand marché de Korhogo. Par ailleurs, plusieurs difficultés sont notées à tous les niveaux c'est-à-dire au niveau des collecteurs, des revendeurs et des productrices dans l'acquisition des noix de karité.

Souvent pendant la collecte et le ramassage, les femmes sont victimes de morsures de serpents qui se cachent dans les amandes de karité ou même autour de l'arbre. Puis que ces reptiles apprécient les amandes. En outre, la femme ne peut récolter les noix que dans le champ de son mari. Ce qui restreint son champ de ramassage. Lorsque par moment, son époux ne dispose pas d'arbre de karité dans son champ, elle se réveille très tôt le matin pour aller ramasser les noix se trouvant dans le champ d'une autre personne afin de ne pas se faire découvrir par le propriétaire. Et très souvent cela provoque des conflits et mésententes entre les habitants d'un même village et aussi ceux des villages voisins.

http://dx.doi.org/10.22161/ijeab/2.3.42 *ISSN: 2456-1878*

Selon toujours les données de nos enquête, les moments de pénurie des noix de karité constitue une véritable source de revenus pour les revendeurs. En effet, pendant cette période, ils sillonnent plusieurs localités à la recherche des amandes. Ajoutée aux nombreuses tracasseries routières et pannes lors du transport, les prix reviennent très élevés aux femmes productrices. En outre, la plupart des graines vendues durant cette période sont de mauvaises qualités. Puis que la production des noix de karité varie d'une saison à l'autre. En effet, dans la période de juin –septembre, la quantité de graines reste importante sur le marché. Ce qui fait que les prix sont abordables (20000 à 30000f, le sac de 120kg). Cependant durant les mois de novembre -mai, la quantité diminue et cela provoque une variation des prix sur le marché (30000 à 50000f le même sac). Ce qui impacte considérablement l'activité des femmes.

De ce qui précède, l'on retient que compte tenu du fait que l'arbre pousse à l'état sauvage et qu'il n'existe pas de plantation de karité, les femmes rencontrent d'énormes difficultés dans la pratique quotidienne de leurs activités.

II-2- Le processus de transformation du beurre de karité

II-2-1-Description des matériels de travail

Les matériels dont femmes disposent les femmes pour la transformation du beurre à Natiokobadara demeurent archaïques : les marmites, les bols en terre, les torréfacteurs artisanaux, les cuvettes, les petits bols en terre, des concasseuses et des broyeuses. Ce qui fait que de la production à la transformation, la quantité reste toujours insuffisante. Les outils de travail des femmes productrices de cette localité sont les suivants :

- **La concasseuse :** Elle sert à rendre en poudre les noix de karité.
- **Les torréfacteurs :** Ils servent à griller la poudre obtenue.



Photo 1: Torréfacteurs



Photo 2: Un enfant en mouvement sur un torréfacteur

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

- **La broyeuse :** Elle a pour rôle de rendre la poudre de karité en pâte après la torréfaction.



Photo 5 : La Broyeuse



Photo 6 : La concasseuse

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

- **Les cuvettes** : Elles interviennent presqu'à tous les niveaux (transport au moulin, stockage ou la conservation). Bref, c'est le récipient dans lequel les femmes font le barattage
- des pâtes.
- **Les marmites :** Elles servent à la préparation ou la cuisson de la pâte.

- **Les bols en terre :** C'est le récipient dans lequel les femmes productrices conservent l'eau pour le travail et permettent également la conservation des résidus ou déchets du beurre.



Photo 3: Bols en terre

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

- ✓ **Les petits bols en terre :** Elles permettent de mesurer la quantité du beurre. On les appelle aussi « tasses ».

II-3-Les étapes de la transformation du beurre de karité

Les informations recueillies auprès de nos enquêtées montrent qu'il existe huit (08) étapes dans le processus de la transformation du beurre de karité :

- ✓ **Concassage**

Le concassage permet ici de morceler la graine ou les amandes pour obtenir une poudre de couleur rougeâtre. En effet, les femmes productrices concassent les amandes de karité à 750 FCFA par bassine soit une valeur de 2250FCFA par sac de 120kg puisqu'un sac d'amande de karité est l'équivalent de trois (03) bassines.

- ✓ **Torréfaction**

Les amandes ayant été concassées vont subir une torréfaction (grillage). Cette étape consiste à mettre la poudre obtenue dans les torréfacteurs qui comportent des manivelles où ces dernières vont tourner à plusieurs reprises étant sur le feu afin de griller les amandes concassées jusqu'à leur cuisson. Cette étape peut durer une (01) heure à deux (02) heures du temps.

- ✓ **Séchage**

Après l'étape de torréfaction, les femmes étalent la poudre grillée sur un plastique pour les faire sécher. La durée du séchage dépend des saisons. Lors des saisons pluvieuses, le temps de séchage peut varier entre deux(02) à trois(03) jours. Mais pendant la saison sèche, il peut durer au maximum un jour.

- ✓ **Broyage**

Il consiste à broyer les amandes séchées. Les femmes retournent une fois de plus au moulin pour rendre les amandes concassées en pâte. Cela coûte au même prix que le concassage c'est-à-dire 750FCFA la même bassine.

- ✓ **Battage ou le barattage**

La pâte obtenue après broyage, va être barattée c'est-à-dire séparer l'huile de l'eau. Cela prend parfois une journée entière ou plus en fonction de la quantité à baratter. Cela se fait jusqu'à ce que la pâte tende à devenir blanchâtre. Elle est ensuite mélangée à de l'eau afin de séparer le beurre des déchets. Le barattage se fait à la main.

- ✓ **Préparation ou Cuisson**

La cuisson de la pâte des amandes broyées se fait à l'aide des bois de chauffe que les femmes achètent selon la quantité de la pâte. Les frais peuvent s'élever jusqu'à 3000FCFA. Aussi, les déchets de beurre recyclés servent également à la cuisson en plus du bois de chauffe pendant la saison sèche. Le beurre obtenu après séparation des déchets demeure encore sale. Ensuite les femmes le mettent dans une marmite pour sa préparation. Cela se fait pendant une journée. Cette étape très importante leur permet de filtrer l'huile (beurre en état liquide) contenue dans les déchets. Lors de la préparation, l'huile du beurre remonte à la surface, puis filtrée à l'aide des louches.

- ✓ **Filtrage et concentration**

Après la préparation, l'huile contenue dans les déchets reste au-dessus de la marmite et les déchets restent au fond. Elles puisent l'huile pour la mettre dans des cuvettes. Pour solidifier le beurre, elles achètent des glaces qui varient entre 500 et 1000FCFA selon la quantité du beurre à solidifier. En matière de solidification du beurre, deux façons sont observées.

-La solidification avec l'eau qui nécessite un apport de glace qui va faciliter son durcissement. Cette méthode n'est plus pratiquée de nos jours. Elle se fait à la demande de l'acheteur.

-La solidification sans eau (beurre pur) est faite lorsque la glace est mise en dessous de la cuvette qui contient le beurre. L'huile va être remuée jusqu'à son durcissement. Le beurre sans eau à une qualité supérieure et est plus facile à conditionner que celui qui est solidifié avec l'eau. Il est aussi vendu à un fort prix sur le marché. La solidification avec l'eau dure seulement une semaine ou un mois alors que, la solidification sans eau peut faire plusieurs années.

L'étude révèle aussi que les femmes fabriquent deux types de beurre à Natiokobadara à savoir, le beurre de couleur blanche et le beurre de couleur jaune. Le beurre de couleur blanchâtre est le beurre sans mélange et le beurre de couleur jaunâtre est obtenu à partir d'un mélange de la racine d'une plante appelée « Cochlospermum

http://dx.doi.org/10.22161/ijeab/2.3.42 *ISSN: 2456-1878*

planchonii »[1] et en langue locale « Doumgbélé »[2]. Le prix de ce produit est de 100FCFA par sachet et chaque femme s'en achète au maximum (plus de 10 sachets) soit une valeur de 1000FCFA selon la quantité disponible. Le beurre de karité de couleur jaune est le plus apprécié par les clients venant d'ailleurs alors que celui de couleur blanche est plus demandé sur le marché local. Toutefois, le prix de ces deux produits est le même.



Photo 4 :Racine de cochlospermum planchonii



Photo 5: Mélange des amandes grillées avec cette racine

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

II-4-Mode d'organisation et de fonctionnement des productrices de Natiokobadara

II-4-1-Chigata, une association ayant toujours des racines dans l'informel

La localité de Natiokobadara dispose d'une association féminine de production et de commercialisation du beurre de karité appelée Chigata qui signifie « s'il y a longue vie ». Cette association est née en 1998 et dispose aujourd'hui en son sein 135 femmes dirigée par une présidente et une vice-présidente qui travaillent avec des collaborateurs. Cette association est composée de vielles femmes (50 ans et plus) et des jeunes femmes. Les vielles femmes jouent le rôle de conseiller et de superviseur. Quant aux femmes moins âgées, ce sont elles qui produisent plus le beurre de karité.

Selon les données de nos enquêtes, l'adhésion à l'association se fait par affiliation et l'organisation du travail est structurée par programmes précis. , les femmes travaillent à tour de rôle. En effet, subdivisés en six (06) groupes comportant au moins 22 individus, les femmes travaillent collectivement pour subvenir aux besoins de l'association. Et souvent, les ristournes de l'association atteignent 200 000 FCFA à 300 000 FCFA en fonction de la quantité de beurre produite. Ce qui permet de rémunérer le concasseur et le broyeur de l'association. Aussi, se servent-elles de réparer les nombreuses pannes des machines de l'association, de payer la facture d'électricité, de financer d'autres projets de l'association, et surtout d'aider les membres en cas difficultés (décès, maladie, mariage) etc. et de leur octroyer des prêts.

De plus, l'association Chigata a bénéficié de quelques soutiens de la part de certaines autorités et des structures d'encadrement. Ainsi, elles ont bénéficié depuis 2007 et 2009 du soutien de l'ARK, de l'ANADER, du FAO et du PNUD (bancs, chaises, des machines (bascules, concasseuses et broyeuses)) ainsi que des formations pour la meilleure conservation des amandes de karité. En outre, l'association a bénéficié de la construction d'un local pour le stockage de leur produit et un terrain pour leur servir de siège social. En dépit de tous ces efforts, les attentes voire les besoins demeurent insatisfaits. Ce qui fait que les braves femmes continuent toujours de travailler dans la précarité.

Tableau 2 : Dépenses faites dans la transformation du beurre de karité

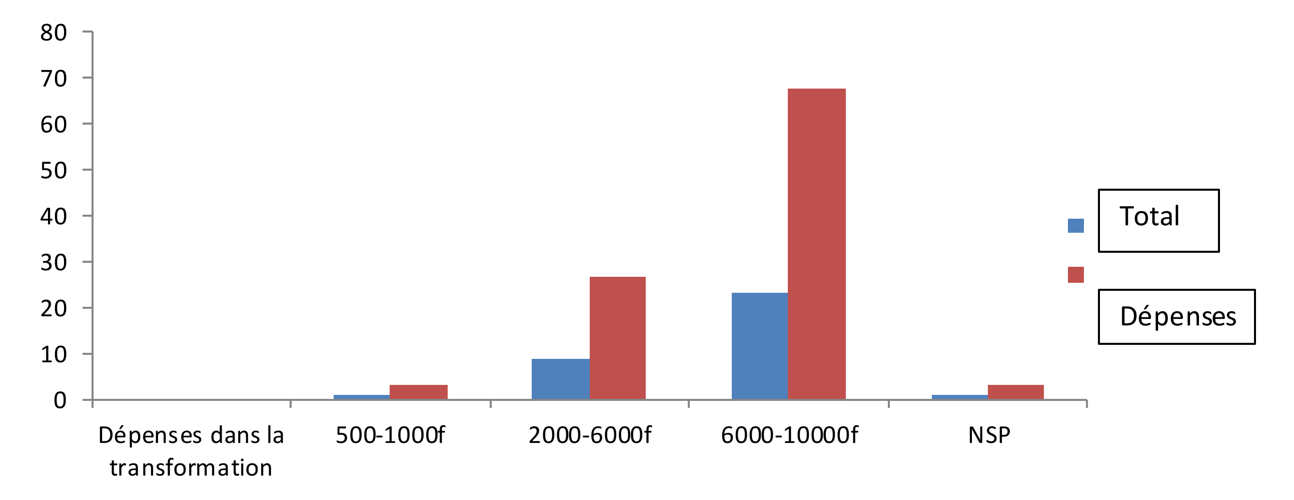
Dépenses dans la transformation	**Effectif**	**Fréquence en %**	**Pourcentage cumulé**
500-1000f	1	2,94	2,94

[1] Sékongo, 2014 p24

[2] Le nom de la racine de cette plante séchée, qui consiste à rendre le beurre en jaune par les productrices de Natiokobadara.

2000-6000f	9	26,47	29,41
6000-10000f	23	67,65	97,06
NSP	1	2,94	100
Total	34	100	

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016



Graphique1 : Dépenses faites dans la transformation du beurre de karité

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

Les données statistiques relatives à la transformation du beurre de karité montrent que les femmes effectuent plusieurs dépenses. Ainsi, sur les 34 femmes interrogées, 23 soit 67,65% des femmes estiment qu'elles dépensent entre 6000 et 10000FCFA, ensuite une femme soit 2,94% dépense entre 500 à 1000FCFA, et les 9 autres soit 26,47% dépensent 2000 à 6000FCFA tandis qu'une femme, soit 2,94% ne sait pas. Ceci montre les femmes dans l'exercice quotidien de leurs activités rencontrent d'énormes difficultés financières dues surtout à leurs besoins.

III. STRATEGIES DE COMMERCIALISATION DU BEURRE DE KARITE

La phase de commercialisation du beurre de karité consiste à évacuer et vendre le produit fini c'est à dire le beurre de karité sur le marché. Les données de nos enquêtes montrent que dans ce processus de commercialisation, il existe deux catégories de productrices. Celles qui s'associent pour vendre leur produit d'une part et celles qui le font individuellement d'autre. Mais il faut signifier ici que ce soit en groupe ou individuel, les femmes rencontrent plus ou moins les mêmes réalités sur le marché de commercialisation du beurre de karité. Il s'agit entre autres du manque de moyens de transport pour l'évacuation des produits, le coût élevé des transports, l'état de dégradation avancé des routes, l'absence d'instruments de travail. Le seul moyen qui sert de transport pour les femmes est le tricycle appelé en langue locale « dabakpéle ».

Le principal lieu de vente du beurre de karité est le grand marché de Korhogo. En effet, toutes les femmes interrogées en association y compris celles qui travaillent de façon individuelle vendent le beurre de karité au marché à plusieurs acteurs : les grossistes, les particuliers. Ainsi, le prix du beurre de karité varie en fonction de la quantité du produit se trouvant sur le marché, et aussi de la disponibilité des clients. Le prix du beurre varie entre 800 et 1200FCFA le kilogramme lorsqu'il y a une pénurie sur le marché. Alors que ce prix baisse entre 400 et 800FCFA le kilogramme lorsque la production est moins importante sur le marché. S'agissant de la fixation du prix du beurre, chaque productrice donne le prix en fonction des réalités sociales qu'elle rencontre dans le processus de la production. Cela se justifie par les propos de cette enquêtée lorsqu'elle affirme : « Moi, quand je n'ai rien à la maison et que mes enfants doivent manger, je suis obligé de vendre mon beurre de karité à un bas prix pour avoir quelque chose pour faire mon marché ».

En outre, les données de notre étude révèlent qu'il existe deux types de circuit de commercialisation (direct et indirect) qu'elles soient en association ou non.

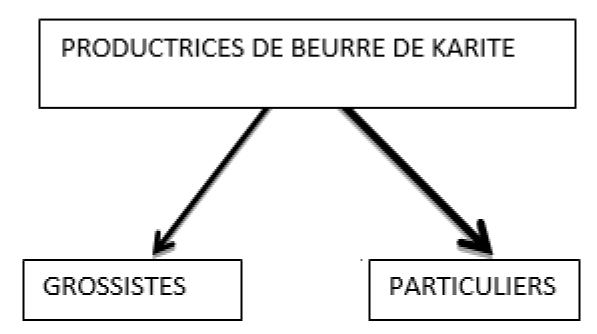
III-1-Circuit de commercialisation directe

Selon les données de nos enquêtes, après la production les femmes vendent directement aux grossistes ou les particuliers.

Les grossistes selon les femmes sont ceux qui achètent en grande quantité le beurre de karité. Ils viennent pour la plus part des grandes villes ivoiriennes et villages environnants. En effet, lorsque les femmes finissent de produire, elles évacuent à l'aide des tricycles le beurre de karité jusqu'au

marché. Une fois arrivée, les femmes livrent leur produit à leur client (grossistes ou particuliers).

Schema1 : Circuit de commercialisation directe



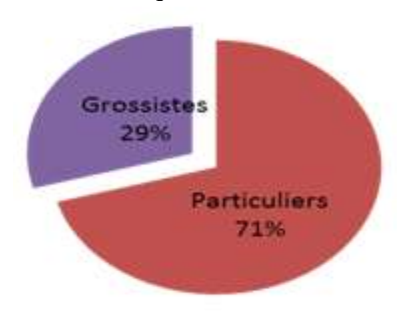
Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

En outre, les résultats des enquêtes révèlent que sur un effectif de 34 femmes, les statistiques des clients grossistes constituent 29,41% contre 79,59% pour les particuliers.

Tableau 3: Répartition des clients du beurre de karité en fonction de leur régularité

Clients	Effectif	Fréquence en %
Particuliers	24	70,59
Grossistes	10	29,41
TOTAL	34	100

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016



Graphique2 : Répartition des clients du beurre de karité en fonction de leur régularité

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

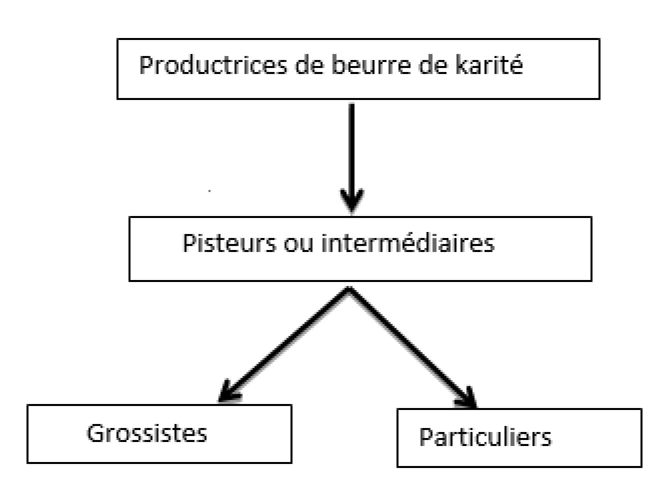
III-2-Circuit de commercialisation indirecte

En ce qui concerne le circuit indirect, il existe un intermédiaire entre les productrices et les grossistes. Les productrices les appellent communément les pisteurs. En effet, les femmes productrices vendent leur produit à ces personnes qui à leur tour les revendent aux grossistes qui sont constitués majoritairement de Maliens, Burkinabés, Guinéens et bien d'autres.

Selon les données recueillies sur le terrain, le commerce indirect est plus avantageux que celui dit direct. Car la commercialisation indirecte est tenue par les étrangers qui sont réguliers et crédibles et respectant leur engagement. Alors que les nationaux ne sont pas réguliers et parfois même ils ignorent les principes fondamentaux du contrat.

Cela est justifié par les propos d'une enquêtée lorsqu'elle affirme : « On gagne plus avec les clients étrangers qu'avec les nationaux car ils prennent toute sorte de beurre, qu'il soit jaune ou blanc alors que les nationaux apprécient plus la couleur jaune, ce qui nécessite plus de moyens et parfois, ils paient à des prix bas ». Aussi ajoutent-elles: « Ces clients nationaux sont irréguliers ».

Schéma2 : circuit de commercialisation indirecte



Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

Ici, plusieurs acteurs interviennent dans le circuit de commercialisation. Il s'agit des productrices, les pisteurs ou intermédiaires et les grossistes et parfois les particuliers. Ces nombreux acteurs rendent lourd le réseau de commercialisation dû surtout à de nombreux obstacles

http://dx.doi.org/10.22161/ijeab/2.3.42 *ISSN: 2456-1878*

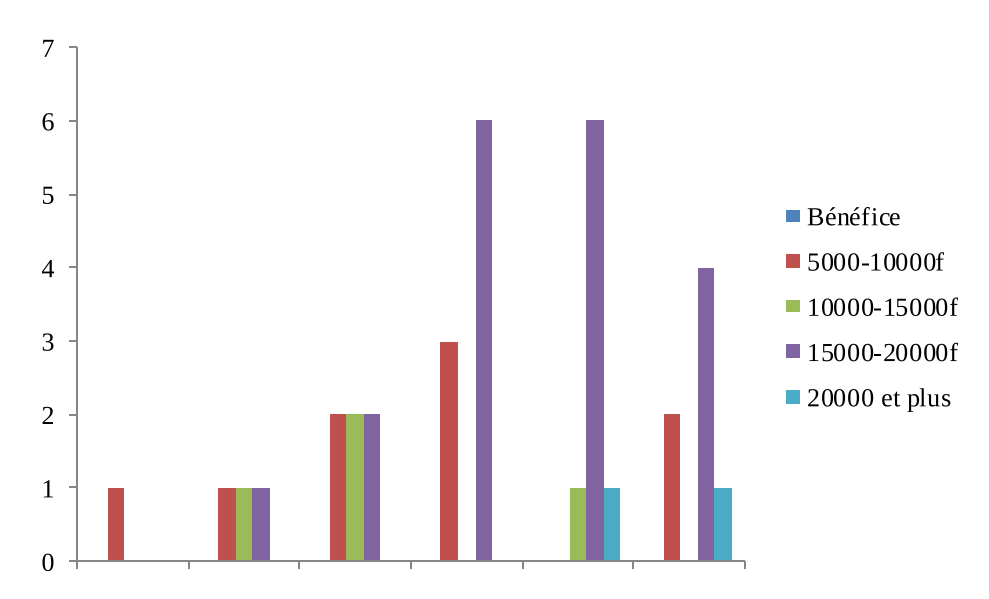
d'ordre organisationnel. Ce qui fait que les ristournes tirés de cette activité restent variables et faibles (environ 15000 à 20000FCFA) et selon les périodes de production.

Tableau 4 : Les bénéfices après-vente du beurre de karité

Bénéfice	**Effectif**	**Fréquence en %**	**Pourcentage cumulé**
5000-10000f	9	26,47	26,47
10000-15000f	4	11,76	38,24
15000-20000f	19	55,88	94,12
20000 et plus	2	5,88	100
Total	34	100	

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

Les résultats de notre enquête révèlent que sur un effectif de 34 femmes interrogées, 2 soit 5,88% des femmes estiment avoir un bénéfice de 20000FCFA et plus pour une production. Ensuite, 19 femmes soit 55,88% enregistrent un bénéfice de 15000 à 20000FCFA par production. Et enfin, 13 femmes soit 38,23% ont un bénéfice qui varie entre 5000 à 15000FCFA par production.



Graphique3 : Les bénéfices après-vente du beurre de karité

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

L'analyse des données de l »enquête de terrain ont montré que l'activité de beurre de karité demeure une activité lassante et pénible. En outre les bénéfices réalisés ne sont pas toujours à la hauteur de leur attente due surtout aux besoins croissants de celles-ci. Les ristournes sont faibles, ce qui expose les femmes dans une situation de précarité rendant ainsi leurs conditions de vie difficiles. Par ailleurs, les dépenses énormes réalisées lors de la production rendent encore les femmes plus fragiles. Cela est perceptible à travers le tableau suivant :

Tableau 5 : Dépenses quotidiennes des productrices en fonction de l'âge

Dépenses par jour	**20-25ans**	**25-30ans**	**30-35ans**	**40-45ans**	**45-50ans**	**50ans et plus**	**Total**
1000-2000f	1	00	1	4	1	3	10
Fréquence	2,94%	00%	2,94%	11,76%	2,94%	8,82%	29,41%
2000-3000f	00	3,00	5	3	5	2	18
Fréquence	00%	16,67%	27,78%	16,67%	27,78%	11,11%	100%
3000-5000f	00	00	00	2	2	2	6
Fréquence	00%	00%	00%	33,33%	33,33%	33,33%	100%

Source : Données d'enquêtes du 10 Octobre au 13 Novembre 2016

http://dx.doi.org/10.22161/ijeab/2.3.42 *ISSN: 2456-1878*

Les nombreuses dépenses ajoutées aux outils rudimentaires rendent l'activité de beurre de karité plus difficile. En outre, la présence des nombreux acteurs dans ce secteur, la mauvaise commercialisation et l'absence d'une organisation constituent des obstacles majeurs à la redynamisation du secteur qui joue toujours un rôle prépondérant dans la lutte contre la pauvreté.

IV. CONCLUSION

Au terme de notre travail de recherche sur le karité à Natiokobadara, nous retenons que la principale activité des femmes est la transformation et la commercialisation du beurre de karité. Cette activité procure des revenus à ces femmes pour subvenir plus ou moins à leurs besoins quotidiens.
Cependant, l'exercice quotidien de cette activité regorge d'énormes difficultés. Usages des outils artisanaux et archaïques évacuation difficile des produits, dus à l'absence d'engins et de routes, absence de plantation, absence de marché fiable, absence de formation et d'encadrement. Ce qui rend les femmes vulnérables. Pour redynamiser donc ce secteur, l'étude a mis en exergue trois axes majeurs.
Au niveau macrosociologique, l'Etat doit organiser la filière karité comme les autres filières de la région comme le coton et l'anacarde. Il doit appuyer les structures d'encadrements à travers des fonds, des matériels et bien d'autres afin d'améliorer les conditions de vie et de travail de ces femmes.
Au niveau méso sociologique, les collectivités locales (mairie, conseil général) doivent soutenir les femmes en les aidant à trouver de débouchés pour écouler facilement leur produit.
Elles doivent également construire un marché local approprié à la vente du beurre de karité. En outre, les centres de recherches agronomiques doivent accélérer les recherches sur le karité en vue de réduire sa période de production. Ce qui va favoriser la création des plantations de karité en Côte d'Ivoire.
Au niveau microsociologique, toutes les femmes productrices doivent faire preuve d'esprit coopératif et associatif afin de rendre compétitifs leurs produits et de relever le prix au plan national et international.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

BOCOUM Konte Binta. (2013), *Filière karité au Mali*. Projet karité Mali. Bruxelles 18p

CHEVALIER Aug. (1943), *Le karité ou arbre à beurre : essai monographique*. Revue internationale de botanique appliquée tropicale, 120p.

DAH-DAVONON Z Jean ; GNANGLEP Césaire. (2006), *Evaluation des potentialités de développement de la filière karité dans les départements de l'Atacora et de la Donga*

DEKOTA Christophe(2014), *Potentiel karité au Tchad* in Journal of Animal &Plant Sciences, Vol.23, Issue 3, PP 3646-3656

DIANCOUMBA Doulaye et al. (2011), *Appui à la définition de stratégies de développement des filières agro-sylvo-pastorales et halieutiques sélectionnées dans les régions d'interventions du PADAB II* : Goulot d'étranglement et actions pilotes. Rapport filière karité, Région Est, Burkina Faso, 56pages.

DIARASSOUBA Nafan et al. (2008), *connaissances locales et leur utilisation dans la gestion des parcs à karité en Côte d'Ivoire* afrika focus, 96pages

HOLTZMAN John. (2004),*La chaîne de valeur du beurre du karité. Synthèse d'étude et recommandations pour WATH (Centre pour le commerce en Afrique de l'Ouest)* Rapport Technique WATH, n°.1. 36 pages.

KIMA Bertrant. (2007), *Etude de marché du beurre de karité et de ses produits dérivés dans les pays du BURKINA FASO, du Mali, du Niger, de la Sierra Léonne et de la Guinée* Rapport de synthèse, 35pages.

KONE Koko. Siaka. (2008), *pauvreté, genre et stratégies de survie des ménages en Côte d'Ivoire*,CED-Université de Montesquieu-Bordeaux IVpp43

KOTCHOFA Regina. (2014), *contraintes et opportunités de création de la valeur ajoutée dans les chaines de transformation des fruits du karité et du cajou dans les provinces de la Sissili et du Houet au Burkina Faso* Mémoire en vue de l'obtention du diplôme du Master Professionnel en Innovation et Développement en milieu rural, 100 pages.

LARRUE Sebastien. (2005), *Contribution au débat sur l'absence relative de karité au Sénégal oriental : fondements naturels, raisons sociales ? »*, Les Cahiers d'Outre-Mer, 229pges.

ZACHARIE Badini et al. (2011), *Chaines de valeur de la filière karité au Burkina Faso* VC4PD ResearchPaper, N°14 P45.